



Gli 8 piatti iconici di Alessandro Dal Degan



INIZIO CORSO: lunedì 9 settembre 2024

durata: 6 ore

Prezzo: **292,80 € (240,00 € + IVA)**

La prima Stella Michelin arriva a fine 2015 a sancire un cammino, iniziato in terra toscana, che ha trovato però nell'Altopiano di Asiago il suo vero coronamento: ha da poco compiuto 8 anni, dunque, la carriera "stellata" di **Alessandro Dal Degan** e del ristorante La Tana Gourmet e nel frattempo lo chef ha inanellato altri risultati prestigiosi: i 4 cappelli della Guida Espresso; la Stella verde per la gastronomia sostenibile, sempre della Guida Michelin; il "Miglior Piatto dell'anno" con "Orzo, terra e Acqua" e altro ancora.

Un palmarès che lo chef vuole condividere con i colleghi ristoratori attraverso un corso nel quale svelare tutti i segreti dei suoi 8 piatti più iconici, quelli che hanno reso famosa La Tana Gourmet. Sarà l'occasione per confrontarsi con una cucina fortemente radicata nella conoscenza del territorio e capace però anche di spaziare con grande libertà tra gli ingredienti, in una ricerca personale dalla quale prendere ispirazione.

Obiettivi:

Il corso permetterà di confrontarsi con lo chef nella realizzazione di otto piatti iconici de La Tana Gourmet, scoprendono la filosofia che ha portato a scegliere ingredienti e abbinamenti, ma anche le tecniche utilizzate e altre curiosità.

Contenuti:

- Acciughe, miele e rucola piccante
- Mare alla brace
- Anatra fiammeggiata al sorbo dell'uccellatore
- Orzo: terra ed acqua
- Risotto al rafano con spezie montane e agrumi
- Capriolo crudo-brasato
- Manzo al "pepe verde"
- Gelato al mugolio con tuorlo d'uovo alla liquirizia

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 9 settembre 2024
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 2 settembre 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

[Alessandro Dal Degan](#)